

DESENVOLVIMENTO DE FRUTA ESTRUTURADA DE ABACAXI PARA PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA

Suellen Marques (PUCPR), Diana Fachin (PUCPR); E-mail: diana.fachin@gmail.com

O abacaxi é uma fruta nutritiva, rica em carboidratos, vitaminas e minerais, possui propriedades terapêuticas, agindo como estomáquico, anti-inflamatório, além de possuir ação diurética, o que o torna atrativo para pacientes renais. A fruta estruturada agrega valor aos produtos ou subprodutos de frutas, utilizando hidrocolóides que permitem uma melhoria na textura. Para elaboração deste produto foram utilizados ingredientes como glicerol (para supressão da atividade de água), fosfato ácido de cálcio e hidrocolóides, que conferem a estrutura deste produto. Dentre os produtos encontrados no mercado, todos apresentam açúcar em sua formulação e os hidrocolóides comumente utilizados são com sais de sódio ou potássio, o que não é interessante para pacientes renais, pois além da doença renal doenças como a diabetes e/ou hipertensão abrangem grande parte deste público. Este trabalho teve como objetivo determinar um procedimento e formulações para a fruta estruturada de abacaxi sem adição de açúcar, que a partir de análises físico-químicas e sensoriais pode ser determinada a formulação mais adequada e quais hidrocolóides apresentam os melhores resultados. O procedimento consiste em concentrar a polpa até o teor de sólidos solúveis de 50 °Brix e aquece-la em banho-maria de 60 °C, então adiciona-se o glicerol, os hidrocolóides e o fosfato ácido de cálcio. A fruta estruturada então é moldada em placas de Petri e submetida a resfriamento de -4 °C durante pelo menos 24 horas a fim de promover a formação do gel. Após este período, leva-se a mesma a uma estufa por 24 horas a 60 °C. Após a determinação das melhores formulações, por análises sensoriais prévias avaliando principalmente a consistência e o sabor da fruta estruturada, foram realizadas análises de umidade e atividade de água. Após a escolha das formulações finais foi aplicado avaliação sensorial do tipo teste de ordenação de preferência. A formulação escolhida pelos avaliadores como preferida foi a que possuía 35 g de goma guar, 5 g de goma xantana por kg de polpa de abacaxi concentrada e 15 % de suco de maçã; esta mostrou-se mais firme e de sabor mais agradável. Conclui-se que apesar da dieta restrita dos pacientes com doença renal crônica foi possível elaborar uma fruta estruturada que respeite as restrições de sua dieta, como açúcar e sódio.

Palavras-chave: fruta estruturada, abacaxi, hidrocolóides, pacientes renais